

Vanillekipferl

für 2 Backbleche

Zutaten

3 Eigelb, 300g Mehl, 250g Butter, 125g Zucker, 125g abgezogene geriebene Mandeln, 3 Päckchen Vanillinzucker, 3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

1. Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb und Mandeln zu einem Knetteig verarbeiten
2. den Teig 1 Stunde kalt stellen
3. 2 Backbleche gut mit Butter fetten
4. aus dem Teig kleine Kipferl formen und mit etwas Abstand auf den Blechen anordnen
5. bei 175°C 15 Minuten backen (Umluft bei zwei Blechen)
6. Das untere Blech weitere fünf Minuten im Ofen lassen
7. Die Vanillezucker mischen und in ein Schälchen geben
8. Die Kipferl 1-2 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann in dem Vanillezucker wälzen

Zeitbedarf

Teigzubereitung ca. 15 Minuten

Kipferl Formen ca. 45 Minuten

Wälzen ca. 30 Minuten

dazu paßt

die Eiweiße können zur Zubereitung von Zimtsternen oder Kokosmakronen dienen

